Charlotte Russe



Ingredienser

Rullekake:
4 egg
120 g sukker
120 g hvetemel
0,5 ts bakepulver

Fyll:
2 dl bringebærsyltetøy

Sitronfromasj:
2 egg
0,5 dl sukker
1 sitron
5 plater gelatin
3 dl kremfløte

Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til tykk eggedosis. Sikt mel og bakepulver og vend i.

Bre deigen jevnt utover i en langpanne med bakepapir i bunnen. Stek kaken midt i ovnen ved 225°C i 8-10 min. Hvelv kaken straks over på et klede som er strødd med sukker. Dra bakepapiret forsiktig av kaken (se tips).

Smør bringebærsyltetøy over den lunkne kaken. Rull den sammen fra langsiden. Del kaken i skiver som er ca 1 cm tykke og kle innsiden på en liten glassbolle som rommer ca 1,5 liter (se tips).

Til sitronfromasjen skiller du først eggene. Pisk eggeplommene med sukkeret. Tilsett revet skall fra sitronen. Bløtlegg gelatinplatene i kaldt vann i 10 min. Press saften fra sitronen og varm opp i en liten kjele eller i en liten kopp i mikro. Klem vannet ut av gelatinplatene og smelt dem i den varme sitronsaften. Ha dette så i eggedosisenen i en tynn stråle og pisk videre i et par minutter til. Pisk kremfløten til luftig krem i en annen bolle og vend i. Til slutt piskes eggehvitene til stivt skum (husk å bruke en helt ren bolle, ellers blir ikke eggehvitene stive) og vend i (bruk gjerne en stålvisp slik at blandingen blir luftig og helt klumpfri).

Hell sitronfromasjen i bollen med rullekakeskivene og sett i kjøleskapet i noen timer (eller over natten), til fromasjen har stivnet.

Før servering løsnes kaken forsiktig fra den øverste kanten av formen med en tynn kniv. Skjær eventuelt vekk litt av rullekakeskivene som måtte stikke opp over den stivnede fromasjen, slik at hele kaken for lik høyde. Hvelv kaken deretter over på et fat og løft forsiktig vekk glassbollen (og eventuelt plastikfolien, se tips).

Oppbevar kaken i kjøleskapet frem til servering.

Tips

Bakepapiret løsner lettere fra den stekte kaken om du fukter det med litt vann.

Du bruker ca halve rullekaken til denne oppskriften. Resten av rullekaken kan fryses eller spises for seg. Vil du bruke hele rullekaken til å dekke en større glassbolle, må du doble porsjonen med sitronfromasj.

Kaken pleier å løsne fint fra glassbollen dersom du passer på å legge rullekakeskivene helt tett inntil hverandre. Jeg foretrekker likevel å kle glassbollen med tynn plastfolie (gladpack) før jeg legger i rullekakeskivene. Folien dras forsiktig av kaken etter at du har hvelvet den over på fatet. Da er du garantert bra resultat!

Som andre fromasjkaker, smaker "Charlotte Russe" best dersom den ikke fryses. Det er imidlertid ingenting i veien for å lage kaken en eller to dager før servering.

En annen variant er "Charlotte Russe med skogsbærfromasj". Se også "Charlotte Carmen", som er en original vri på denne kaken og lages med vafler og jordbærfromasj.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/charlotte-russe